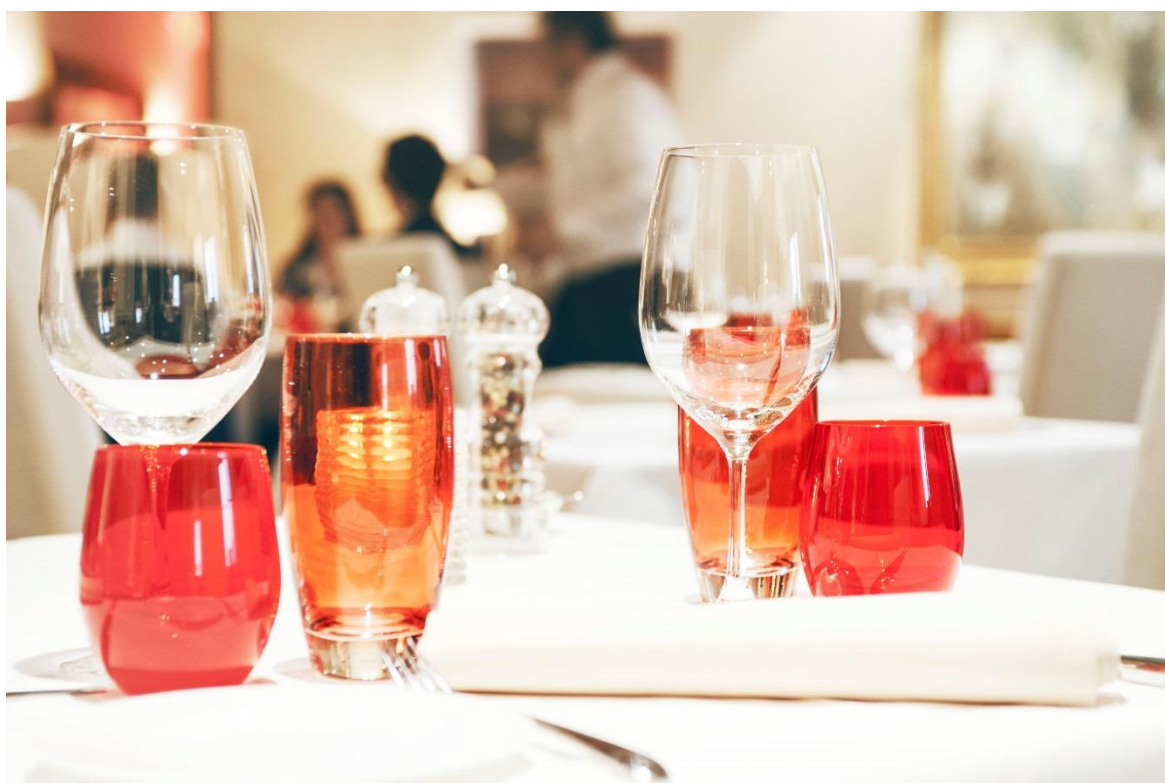




MONO

restaurant, st. moritz

L'ARTE A TAVOLA



GENIESSEN SIE TÄGLICH UNSERE MEDITERRANEN KÖSTLICHKEITEN:

12:00 UHR BIS 14:30 UHR




18:30 UHR BIS 22:00 UHR

LIFESTYLE™



Preferred

HOTELS & RESORTS


Vorspeisen – Antipasti – Starters – Hors d'œuvres

Nüsslisalat mit getrockneten Tomaten und Heutaler Käse 	19.00
Insalata di soncino con pomodori secchi e scaglie di Heutaler <i>Lambs lettuce with dried tomatoes and Heutaler cheese</i> Salade mâche, tomates séchées et fromage Heutaler	
Portion Spargeln grün oder weiss (mit Parmesan, Milanaise oder Hollandaise)	22.00
Porzione d'asparagi verdi o bianchi (Parmigiana, milanese o olandese) <i>Fresh asparagus, green or white (with parmesan, Milan style or Hollandaise)</i> Asperges vertes ou blanches (au parmesan, Milanaise ou Hollandaise)	
Knuspriger Tintenfisch auf Kartoffel-Rosmarinpüree 	25.00
Polpo croccante su mousseline di patate al rosmarino <i>Crispy octopus on potato-rosemary puree</i> Poulpe croustillant sur purée de pommes de terre et romarin	
Frühlingssalat mit Spargeln, Rohschinkenrose und geräuchertem Mozzarella	24.00
Insalata primaverile con asparagi, rose di prosciutto crudo e foglie di scamorza <i>Spring salad with asparagus, raw ham rose and scamorza</i> Salade de printemps aux asperges, jambon cru et scamorza	
Rindscarpaccio vom Fassona Piemontese mit Rucola und Parmesanschaum 	29.00
Carpaccio di Fassona Piemontese su letto di rucola e spuma di parmigiano <i>Fassona Piemontese beef carpaccio with rocket and parmesan espuma</i> Carpaccio de boeuf Fassona Piemontese, roquette et espuma de parmesan	

Suppen – Zuppa – Soup – Potage

Minestrone mit Gemüse 	12.00
Minestrone di verdura <i>Minestrone with vegetables</i> Minestrone aux légumes	
Tagessuppe	12.00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i> Potage du jour	
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischchips	12.00
Zuppa grigionese con chips di carne secca <i>Barley soup grison style with dried meat crisps</i> Potage d'orge de grison avec chips de viande séchée	
Spargelcremesuppe 	12.00
Crema d'asparagi <i>Asparagus cream soup</i> Crème aux asperges	


Pasta fatta in casa & Risotto – Primi piatti

Paccheri mit frischen Tomaten und Basilikum 	25.00
Paccheri con pomodoro fresco e basilico <i>Paccheri with fresh tomatoes and basil</i> Paccheri avec tomates fraîches et basilic	
Risotto mit frischen Spargeln	26.00
Risotto agli asparagi freschi <i>Risotto with asparagus</i> Risotto aux asperges	
Gnocchetti sardi Teigwaren mit Wildschweinragout	27.00
Gnocchetti sardi con ragù di cinghiale <i>Gnocchetti sardi pasta with boar ragout</i> Gnocchetti sardi pâtes au ragoût de sanglier	
Lachs Raviolone auf Frische Sahne aromatisiert an Brandy	27.00
Raviolone di salmone con crema fresca aromatizzata al Brandy <i>Salmon ravioli with brandy flavoured fresh cream</i> Ravioli au saumon avec crème fraîche aromatisée au cognac	
Tagliatelle mit Hummer und Spargeln	29.00
Tagliatelle con asparagi e astice <i>Tagliatelle with asparagus and lobster</i> Tagliatelle aux asperges et homard	

Vom Land – Dalla terra – From the land – De la terre

Niedertemperatur gegarte Kalbshaxe an Biersauce, Kartoffelmousse	38.00
Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con salsa alla birra, mousse di patate <i>Low temperature cooked veal knuckle, beer sauce, potato mousse</i> Jarret de veau sous-vide, sauce à la bière, mousse de pommes de terre	
Pouletbrust mit Balsamicosauce, Spargeln, Dauphinekartoffeln	39.00
Petto di pollo, salsa al balsamico con asparagi e patate delfino <i>Chicken breast with balsam vinegar sauce, asparagus and dauphine potatoes</i> Suprême de poulet, sauce au vinaigre balsamique, asperges et pommes dauphines	
Mit Gänseleber gefülltes Lammkarree mit Nusskruste, Trüffelsauce	45.00
Carrè d'agnello farcito di foie gras in crosta di nocciole e salsa al tartufo <i>Rack of lamb filled with goose liver, nut crust, truffle sauce</i> Carré d'agneau farci à la foie gras d'oie, croûte aux noisettes, sauce à la truffe	
Irishes Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	54.00
Filetto di manzo irlandese alla griglia con burro aromatico <i>Grilled Irish beef fillet with herbs Butter</i> Filet de bœuf irlandais grillé au beurre aromatisé	

Vom Meer – Dal mare – From the sea – De la mer

Gebratene Seezungenfilets mit Spargeln und Hollandaise	45.00
Filetto di sogliola dorato con asparagi e salsa olandese <i>Sautéed sole filets with asparagus and Hollandaise</i> Filets de sole sautés, asperges et sauce hollandaise	
Thunfisch Tataki mit Pistazienkruste und Passionsfruchtsauce	46.00
Tataki di tonno in crosta di pistacchi con salsa al frutto della passione <i>Tuna tataki with pistacchio and passion fruit sauce</i> Tataki de thon aux pistaches, sauce au fruit de la passion	
Steinbuttfillet Mediterrane Art in der Folie serviert	48.00
Filetto di rombo alla mediterranea in foglia lucida <i>Turbot filet mediterranean style served in foil</i> Filet de turbot à la méditerranée en papillotte	
Grillteller vom Meer mit Kräutern 	49.00
Composizione di mare alla griglia profumati alle erbe <i>Selection of grilled seafood with herbs</i> Sélection de fruits de mer grillés aux herbes	



**wir möchten Sie darauf aufmerksam machen,
dass wir hauptsächlich frische Waren für unsere Gerichte
im Restaurant „Mono“ verwenden.**

Desideriamo informarvi che presso il nostro ristorante „Mono“
serviamo principalmente prodotti freschi.

*We would like to inform, that we mainly use fresh products
for our dishes in the restaurant „Mono“.*

Nous vous informons que nous utilisons
Principalement des produits frais au restaurant “Mono”.

**Werte Gäste,
Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal**

Gentili ospiti,
Informazioni su ingredienti che possono causare allergie o altre intolleranze alimentari,
può riceverli dal nostro personale di sala

*Dear Guests,
Information on ingredients that can cause allergies or other undesirable,
You can get it from our operating staff on request*

Chers clients,
Informations sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres effets indésirables,
Vous pouvez l'obtenir auprès de notre personnel d'exploitation sur demande.

Deklaration / Dichiarazione / Déclaration / Declaration Fleisch/Carne/Meat/Viand

Schwein / Suino / pork / porc	Schweiz
Rind / Manzo / beef / bœuf	Irland / Schweiz/Uruguay / New Zeland*
Kalb / Vitello / veal / veau	Schweiz / Niederlande
Lamm / Ovina / lamb / agneau	Irland / Australien*
Geflügel / Pollame / poultry / volaille	Frankreich / Schweiz
Trockenfleisch / Carne secca	Schweiz / Italien / Spanien
Air cured meat / viande séchée	
Wild / Selvaggina / Game / chasse	Schweiz / Österreich / Australien*

- * Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
- * Può essere stato prodotto con l'impiego di antibiotici e/o con altri stimolanti antimicrobici
- * It can be produced with the use of antibiotics and / or with other antimicrobial stimulants
- * Peut être produit avec l'utilisation d'antibiotiques et / ou avec d'autres stimulants antimicrobiens

Deklaration / Dichiarazione / Déclaration / Declaration Fisch/Pesce/Fish/Poisson

Wolfbarsch / Spigola / sea-bass / Loup de mer	Fao 27
Seeteufel / Pescatrice/ Monkfish / Baudroie	Fao 27
Jacobsmuschel / Capesante / scallop / Coquilles Saint-Jacques Usa	
Crevetten in Lake / Gamberetti / shrimp / Crevettes	Fao 71
Forellenfilet / Trota / trout filet / Filet de truite	Ch
Eglifilet / Persico / Perch filet / Filet de perche	Ee
Zanderfilet / Lucioperca / Pike-perch filet / Filet de sander	Ee
Rauchlachs / Salmone affumicato / Smoked salmon / Saumon fume	No
Riesen Crevetten / Gamberoni / King Prawns / Crevettes géantes	Vn
Hummerschwanz / Coda d'astice / Lobster Tail / Queue de homnard	Ca
Seezunge / Sogliola / Sole / Sole	Fao 27

LA CANTINA



Sie planen einen privaten oder geschäftlichen Anlass?
Dafür sind Sie bei uns richtig!

Nicht nur in unserem Restaurant MONO, ebenfalls in unserem Weinkeller „La Cantina“ halten wir mannigfaltige Möglichkeiten für Sie bereit.

Unser Gastgeber Francesco Stillitano steht Ihnen gerne beratend zur Seite.



Preise in CHF inkl. MwSt